For customer service questions or comments
Dudas o commentarios para departamento de servico a clientes
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

©2012 Sensio.
BELLA® is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA® es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9

INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUAL DE INSTRUCCIÓNES / GUÍA DE RECETAS

CAKESICLE MAKER
MÁQUINA PARA HACER PALETAS DE PASTEL

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Additional Important Safeguards....3
Notes on the Plug 3
Notes on the Cord....3
Plasticizer Warning 3
Electric Power 3
Introduction to Cakesicles 3
Getting to Know Your Cakesicle Maker 4
Before Using for the First Time 5
Operating Instructions 5
User Maintenance Instructions....6
Care & Cleaning Instructions....6
Storing Instructions....6
Create Your Own Cakesicles! 7
Cakesicle Preparation....8
Recipes....9-13

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 14
Otras medidas de seguridad importantes....15
Notas sobre el enchufe....16
Notas sobre el cable....16
Advertencia sobre plastificantes 16
Corriente eléctrica 16
Presentación de las paletas de pastel....16
Descripción de la máquina para hacer paletas de pastel....17
Antes de utilizar por primera vez....18
Instrucciones de funcionamiento 18
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 19
Instrucciones de cuidado y limpieza 19
Instrucciones de almacenamiento....20
Elabore sus propias paletas de pastel 21
Preparación de las paletas de pastel 22
Recetas....23-27

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot water, hot oil or other hot liquids.
16. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
17. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
18. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
20. If an extension cord is used:
    a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
    b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
    c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
21. To disconnect, remove plug from outlet.
22. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
23. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
24. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.

25. Use with wall receptacle only.
26. Do not use appliance for other than intended use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

INTRODUCTION TO CAKESICLES

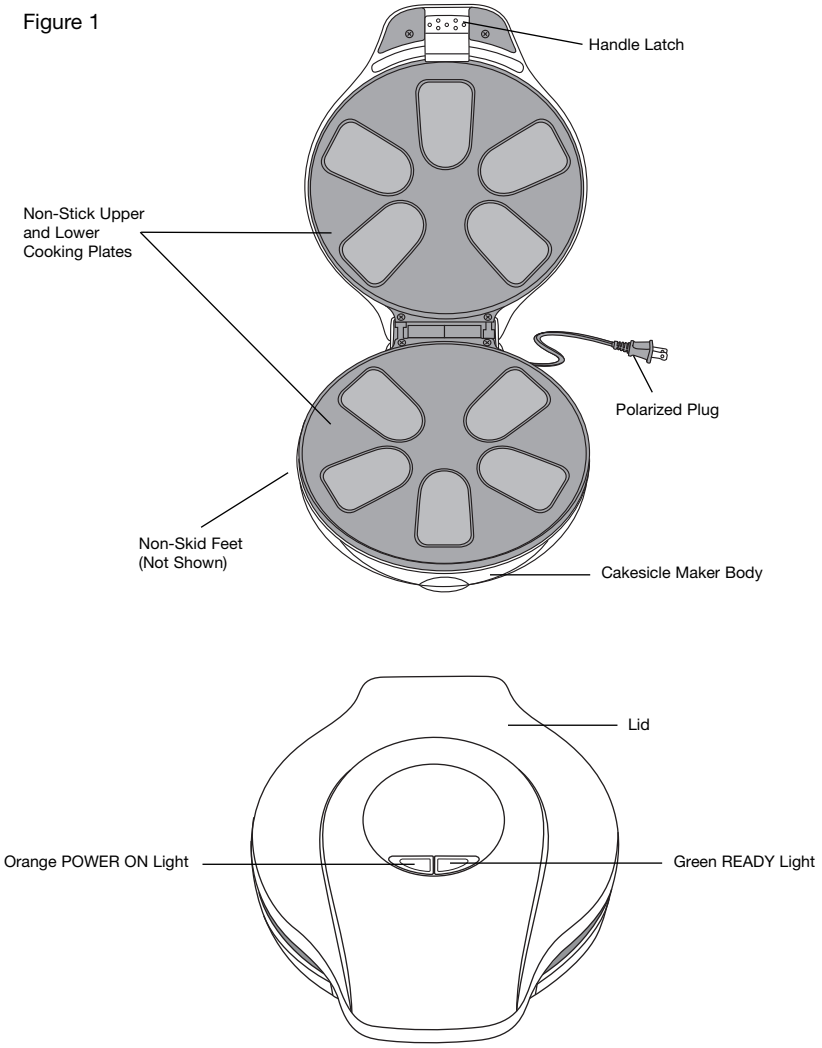
Cakesicles are a big hit at parties or make wonderful, individualized gifts! Kids (and adults) love to eat these perfectly portioned sweet bites on a stick. Perfect for anyone with dietary restrictions, the Cakesicle Maker lets you control the ingredients that go into each snack.

Let your family and friends share in the fun of decorating their very own delicious cakesicles. Use tubes of colored icing to draw faces, write initials and names. Add decorative stripes and dots with colored frostings and candies. Please consult the Recipe section of this Instruction Manual for complete instructions and ideas.

GETTING TO KNOW YOUR CAKESICLE MAKER

Product may vary slightly from illustrations.

Figure 1



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Cakesicle Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Cakesicle Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.

   CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance.
   NEVER IMMERSE CAKESICLE MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!
3. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the Cakesicle Maker closed until use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Press to unlatch the handle; then lift the top lid to the open position.
2. Before baking the first cakesicles of the day, condition the molds. See Care & Cleaning Instructions in this Instruction Manual for a complete description.
3. Close the lid. An audible click can be heard as the latch locks the Cakesicle Maker closed.
4. Plug unit into a 120 V AC electrical outlet to preheat. The orange POWER ON light will illuminate.

   NOTE: When your Cakesicle Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first cakesicles prepared in the Cakesicle Maker, it is recommended that these be discarded.
5. While preheating, prepare cakesicle batter.
6. In less than 5 minutes, the green READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.
7. Use a heat-resistant brush to apply a generous coat of vegetable oil to each of the upper and lower cakesicle molds.
8. Add 1 level tablespoon batter to the center of each of the molds on the lower cooking plate.

   NOTE: Depending on the density and rise of the batter, it may be necessary to adjust to more or less batter to accommodate.

   IMPORTANT: Do not overfill, batter will expand when baked.

   NOTE: All 5 cakesicle molds do not need to be used when baking in the Cakesicle Maker.
9. Use the handle to lower the top lid. To ensure even baking, make sure the lid is locked closed. Allow cakesicles to bake for approximately 2 to 3 minutes or until done. Recipe bake times may vary.

   NOTE: The green READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.
10. Wearing oven mitts, wipe the outside with a clean paper towel or cleaning cloth if necessary.
11. After 2 minutes, press to unlatch the handle; then lift the top lid.

    NOTE: Check for doneness by inserting a dry toothpick into the center of the cakesicle. If it comes out clean, the cakesicles are ready.
12. If necessary, lower the top lid and continue baking for 1 minute at a time until cakesicles are browned and baked to your liking.

    IMPORTANT: Recipes may vary in bake time and brownness; batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect bake times for each batter recipe for future use.
13. Wearing oven mitts, remove the cakesicles from the cooking plate using a non-metallic utensil. A small plastic fork or spoon will help to remove the cakesicles.
14. If a popsicle stick is to be used, it is easiest to insert into the center bottom of the cake while warm from the Cakesicle Maker. Place on a cooling rack before glazing or decorating.

NOTE: If additional cakesicles are to be baked, keep the Cakesicle Maker closed to retain heat. Always wait until the green READY light illuminates before baking more cakesicles.

NOTE: Cakesicles made later may bake faster because extra heat has been retained. It may be necessary to adjust to a shorter baking time to accommodate.

15. When baking is complete, unplug the power cord from electric outlet. Press to unlatch; lift the top lid to expose the cooking plates and allow unit to cool.
16. Do not clean Cakesicle Maker until unit is fully cooled.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.
Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. The Cakesicle Maker does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the Cakesicle Maker in dishwasher.
3. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth.
4. **To condition cakesicle molds:** pour a teaspoon of vegetable oil into each of the lower cakesicle molds. Brush a generous coat of vegetable onto the upper cakesicle molds. Spread oil with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.
5. Carefully follow suggested cleaning procedures below. After a time, if cakesicles show signs of sticking, recondition as needed.
6. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.
7. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. A clean round kitchen brush or a toothbrush works well to remove baked-on batter from the body side and molds. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
8. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Use the handle to lower the top lid. Make sure the lid is locked closed.
3. Use the cord wrap on the bottom of the Cakesicle Maker to store the cord. (See Figure 2.)
4. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.
5. Store Cakesicle Maker in its box or stand unit on its end for easy and compact storage. (See Figure 3.)

Figure 2

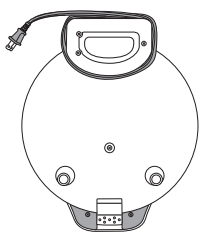


Figure 3

CREATE YOUR OWN CAKESICLES!

With the Cakesicle Maker, you can use any boxed cake mix or your own cake or brownie recipe. The Cakesicle Maker gives you the ability to control the ingredients and allows you to prepare gluten-free, lower-fat or lower-sugar recipes in minutes. Wrap plain or decorated cakesicles in plastic wrap and store in an airtight container in the freezer to enjoy any time.

YOU WILL NEED:

Homemade recipe cake mix, or
Boxed/packaged cake mix
Popsicle sticks

YOUR CHOICE OF:

Frostings or Coatings
Homemade cake frosting
Boxed/packaged/prepared cake frosting
Candy melts, various colors
Chocolate chips (any flavor/color, including butterscotch)

Glazes
Honey
Maple syrup
Fruit preserves (any berry or lemon)
Peanut butter (heated with confectioner's sugar and milk)
Pie fillings (lemon, cherry)
Orange marmalade
Caramel (melted butter + brown sugar)

Toppings
Colored sprinkles
Chopped nuts
Shredded sweetened coconut
Small colored candies
Mini chocolate chips (any flavor/color, including butterscotch)
Crushed candies
Colored icing tubes
Cinnamon, vanilla, or ginger sugar

CAKESICLE PREPARATION

1. Insert a popsicle stick into the bottom center of each warm cakesicle.
2. **Frost cakesicles** with your favorite frosting or combination of frostings. Then add toppings of your choice.
3. **If you are using liquefied candy melts or chips** as the first coating:
   - Using a microwave-safe bowl, melt 1/4 to 1/2 cup candy melts or any chocolate or flavored baking chips in a microwave oven at HIGH for 1 minute. Stir well. Microwave for an additional 15 seconds, if necessary.

     NOTE: A double-boiler or a pan over boiling water can also be used.
   - If needed, add a splash of milk to chips before heating to thin dipping mixture.
   - Use a teaspoon or fork to help drip candy over the cakesicles. Work quickly as the chocolate will begin to get lumpy as it hardens.
   - Sprinkle toppings of your choice onto the wet coating.
4. **If you are preparing glazes:**
   - Add 1 part water (or milk) to 3 parts ingredient. Heat in a microwave oven at HIGH power for 10 seconds. Stir well and reheat in 10 second increments until the desired consistency is achieved for glazing.

     NOTE: Times may change depending on ingredients and quantities used.
   - Brush cakesicles with melted glaze.
   - Sprinkle toppings of your choice onto the wet glaze.

RECIPES

BROWNIE FUDGE CAKESICLES

CORNY TANGERINE GLAZED CAKESICLES

CARAMEL APPLE CAKESICLES

WHITE ON WHITE MINTED CAKESICLES

BROWNIE FUDGE CAKESICLES

Chewy, gooey, chocolatey goodness on a stick

---

1 (19.8 oz.) fudge brownie mix
3 tablespoons all-purpose flour
1/3 cup water
2 eggs

fudge sauce
chopped nuts
toppings of your choice

---

1. Place all ingredients into a large mixing bowl.
2. Blend by hand until combined. Batter may be lumpy. Do not overmix.
3. Add 1 tablespoon batter to the center of each cakesicle mold.
4. Test cakesicles at 2 minutes, and if needed, continue baking until a toothpick inserted into the center of each cakesicle comes out clean.
5. Insert a popsicle stick into the bottom center of each warm cakesicle.
6. Place bowls of warm fudge sauce out for dipping. Then dunk into bowls of your favorite toppings.

Variation: Skip the stick and layer fudge cakesicles with ice cream and whipped cream, custard or pudding. Drizzle with warm caramel and fudge sauce, then sprinkle chopped nuts over the top to serve.

Makes: 54 - 56 cakesicles

CORNY TANGERINE GLAZED CAKESICLES

Who doesn't love cornbread? These tasty sweet bites
are so quick and easy with a fresh citrus fragrance…
Glazed or plain, these rich and delicious bites
will appeal to kids and adults alike.

---

1 (8.5 oz.) box corn muffin mix
1 egg
1/3 cup milk
2 tablespoons molasses
1 teaspoon orange extract
2 tablespoons organic agave nectar
4 tablespoons fresh squeezed tangerine juice
1 teaspoon pumpkin pie spice
1 tangerine

honey, maple, butterscotch, or orange glaze of your choice

---

1. Place all ingredients, except tangerine, into a medium mixing bowl.
2. Zest tangerine and add to the bowl.
Squeeze tangerine and add juice to the bowl.
3. Blend by hand until combined. Batter may be lumpy. Do not overmix.
4. Add 1 tablespoon batter to the center of each cakesicle mold.
5. Test cakesicles at 2 minutes, and if needed, continue baking until a toothpick inserted into the center of each cakesicle comes out clean.
6. Insert a popsicle stick into the bottom center of each warm cakesicle.
7. Cover cooled cakesicles with your favorite glaze and serve.

Makes: 28 - 30 cakesicles

CARAMEL APPLE CAKESICLES

2 medium apples (1 cup shredded)
2 eggs
1 (19.8 oz.) box spice cake mix
1/4 cup organic apple juice

caramel sauce
chopped peanuts (or any nuts of your choice)
mini chocolate chips

1. Beat eggs. Peel, core and shred apples on a box grater into a large mixing bowl.
2. Add eggs and organic apple juice. Combine wet ingredients.
3. Add cake mix.
4. Blend by hand until combined. Batter may be lumpy. Do not overmix.
5. Add 1 tablespoon batter to the center of each cakesicle mold.
6. Test cakesicles at 2 minutes, and if needed, continue baking until a toothpick inserted into the center of each cakesicle comes out clean.
7. Insert a popsicle stick into the bottom center of each warm cakesicle.
8. To serve, spread warm caramel over both sides of the cakesicle. Then dip into bowls of chopped nuts and mini chocolate chips.

Makes: 64 - 66 cakesicles

WHITE ON WHITE MINTED CAKESICLES

1 box white cake mix
egg whites, vegetable oil, and water called for on the cake mix box
1/2 teaspoon peppermint extract

White Icing

1 cup powdered sugar
1 tablespoon milk
1/2 teaspoon vanilla

candy canes or starlight mints

1. Add 1 tablespoon batter to the center of each cakesicle mold.
2. Test cakesicles at 2 minutes, and if needed, continue baking until a toothpick inserted into the center of each cakesicle comes out clean.
3. Insert a popsicle stick into the bottom center of each warm cakesicle.
4. Prepare white icing. If necessary, stir in additional milk (or sugar), 1 teaspoon at a time, until the desired consistency is reached. Spread over cakesicles.
5. Place peppermint candy into a small zipper plastic bag. Use a mallet or back of a wooden spoon to crush into small pieces. Sprinkle crushed candy onto wet icing.

Makes: 54 - 56 cakesicles

Limited ONE-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja, ni total ni parcialmente, el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente de la pared cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente. En cambio, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
8. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No lo utilice en el exterior. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
11. No lo utilice para fines comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
14. Solo utilice el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
15. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con alimento caliente, o agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe fue diseñado para entrar en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ningún modo.
17. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
18. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
19. Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.
20. Si usa un cable de extensión:
    a. El calibre indicado del cable de alimentación separable o del cable de extensión debe ser igual al calibre del aparato.
    b. Si el aparato tiene conexión a tierra mediante 3 conductores, el cable de extensión debe ser un cable a tierra de conductores.
    c. Por último, el cable más largo debe manipularse de modo que no cuelgue por la mesada ni la mesa, los niños no puedan jalarlo ni las personas puedan tropezar con él accidentalmente.
21. Para desconectar la unidad, desenchúfela del tomacorriente.
22. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo. El aparato permanecerá encendido a menos que se desenchufe.

23. **PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.
24. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para la circulación del aire. No permita que este aparato esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropas, repasadores u otros materiales inflamables durante su uso.
25. Únicamente enchufe este aparato a un receptáculo montado en la pared.
26. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe usar el cable de alimentación corto (o cable de alimentación separable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada o mesa o de otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca; se pueden formar marcas permanentes o aparecer manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

Si se recarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros aparatos.

PRESENTACIÓN DE LAS PALETAS DE PASTEL

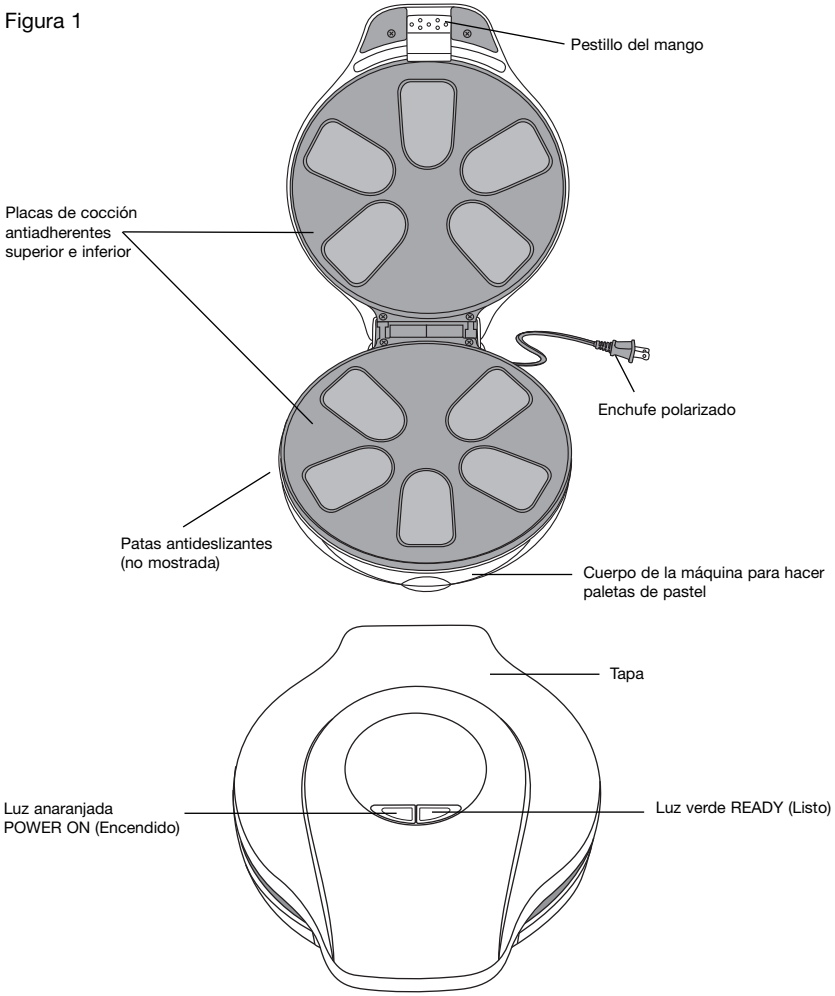
Las paletas de pastel son un gran éxito en las fiestas o sirven como estupendos regalos personalizados. Los niños (y adultos) adoran comer estos dulces bocados de tamaño ideal con palillos. Resultan perfectas para las personas que tienen restricciones alimenticias, ya que le permiten controlar los ingredientes que incorpora a cada refrigerio.

Permita que su familia y amigos compartan la diversión de decorar sus propias paletas de pastel deliciosas. Use mangas pasteleras de colores y dibuje caras, y escriba iniciales y nombres. Agregue tiras y puntos decorativos con baños de colores y golosinas. Consulte las instrucciones completas y las ideas en la sección de recetas del Manual de instrucciones.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA PARA HACER PALETAS DE PASTEL

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

Figura 1


Pestillo del mango
Placas de cocción antiadherentes superior e inferior
Enchufe polarizado
Patas antideslizantes (no mostrada)
Cuerpo de la máquina para hacer paletas de pastel
Tapa
Luz anaranjada POWER ON (Encendido)
Luz verde READY (Listo)

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Desenvuelva con cuidado la máquina para hacer paletas de pastel y retire todos los materiales del embalaje.
2. Antes de usar la máquina por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para eliminar todo el polvo y, luego, séquelas. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente húmedo o una esponja.

   PRECAUCIÓN: Tenga cuidado para evitar que ingrese agua dentro del aparato. **NUNCA SUMERJA EL CUERPO DE LA MÁQUINA PARA HACER PALETAS DE PASTEL EN AGUA NI EN OTROS LÍQUIDOS.**
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y limpia. Mantenga la máquina para hacer paletas de pastel cerrada hasta usarla.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Presione el mango para destrabarlo; luego, levante la tapa hasta abrirla.
2. Antes de hornear las primeras paletas del día, acondicione los moldes. Consulte las Instrucciones de cuidado y limpieza de este manual de instrucciones para obtener una descripción completa.
3. Cierre la tapa. Se escuchará un clic cuando el pestillo se trabe para cerrar la máquina para hacer paletas de pastel.
4. Enchufe la unidad a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA. Se encenderá la luz anaranjada de ENCENDIDO.

   NOTA: Cuando la máquina se calienta por primera vez, es posible que emita un leve humo u olor. Es normal y debería desaparecer luego de 1 o 2 usos. Esto no afecta la seguridad del aparato. Sin embargo, debido a que puede afectar el sabor de las primeras paletas preparadas en la máquina, se recomienda que estas se tiren.
5. Mientras se precalienta la máquina, prepare la masa.
6. En menos de 5 minutos la luz verde de LISTO se iluminará, lo que indicará que la unidad está precalentada y lista para usarse.
7. Use un cepillo resistente al calor para aplicar una capa abundante de aceite vegetal en los moldes para paletas superior e inferior.
8. Agregar 1 cucharada sopera de masa al centro de cada molde de la placa de cocción inferior.

   NOTA: De acuerdo con la densidad y el leudado de la masa, es posible que sea necesario usar más o menos masa para compensar.

   IMPORTANTE: No llene el molde en exceso, ya que la masa se expandirá cuando se hornee.

   NOTA: No es necesario usar los 5 moldes para paletas cuando hornee en la máquina.
9. Utilice el mango para bajar la tapa superior. Para garantizar un horneado uniforme, procure que la tapa esté cerrada con traba. Deje hornear las paletas durante aproximadamente 2 a 3 minutos o hasta que estén listas. Los tiempos de cocción pueden variar según la receta.

   NOTA: La luz verde de LISTO se encenderá intermitentemente mientras la unidad mantiene las temperaturas de horneado.
10. Use manoplas para horno para limpiar la parte externa con una toalla de papel limpia o un paño de limpieza, si fuera necesario.
11. Luego de 2 minutos, presione el mango para destrabarlo; luego, levante la tapa.

    NOTA: Para verificar si está cocida, inserte un palillo seco en el centro de la paleta. Si al extraerlo, el palillo está limpio, la paleta está lista.
12. Si fuera necesario, baje la tapa y continúe horneando de a 1 minuto por vez hasta que las paletas estén doradas y horneadas a su gusto.

    IMPORTANTE: El tiempo de horneado y el dorado variarán según las recetas; las masas que contienen más azúcar se dorarán más rápido. Anote los tiempos de horneado perfectos de cada receta de masa para usarlos en el futuro.

13. Use manoplas para horno y un utensilio no metálico para extraer las paletas de la placa de cocción. Un tenedor o una cuchara de plástico pequeños ayudarán a retirar las paletas.
14. Si usa un palillo de paleta común, resulta más fácil introducirlo en la parte inferior central del pastel mientras aún está caliente. Coloque las paletas en una rejilla para enfriamiento antes de glasearlas o decorarlas.

    NOTA: Si horneará paletas adicionales, mantenga la máquina cerrada para mantener el calor. Siempre espere hasta que se encienda la luz verde de LISTO antes de hornear más paletas.

    NOTA: Las paletas que cocine más tarde se hornearán más rápido ya que la máquina retuvo calor adicional. Es posible que sea necesario disminuir el tiempo de horneado para compensar.
15. Cuando finalice el horneado, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente eléctrico. Presione para destrabar, levante la tapa superior para dejar al descubierto las placas de cocción y deje que la unidad se enfríe.
16. No limpie la máquina hasta que la unidad se haya enfriado por completo.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar la unidad usted mismo. Comuníquese con un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado si el producto necesita algún servicio.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

1. La máquina para hacer paletas de pastel no se desarma para limpiarla.
2. Nunca sumerja el artefacto en agua u otros líquidos. Nunca coloque la máquina en el lavavajillas.
3. Limpie las placas de cocción con un pincel de repostería o un paño limpios y suaves.
4. Para acondicionar los moldes para paletas: vierta una cucharadita de aceite vegetal en cada uno de los moldes para paletas inferiores. Pincele los moldes para paletas superiores con una capa abundante de aceite vegetal. Desparrame el aceite con un paño de cocina absorbente y limpie cualquier exceso.
5. Siga atentamente los procedimientos de limpieza que se sugieren a continuación. Luego de un tiempo, si la paleta muestra indicios de adherencia, reacondicione la máquina según sea necesario.
6. Para proteger las superficies antiadherentes de primera calidad, use únicamente utensilios de plástico, nilón o madera.
7. Para eliminar la masa que se pegó a las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite comestible sobre la masa endurecida. Permita que se asiente durante 5 minutos; luego, limpie la masa ablandada con una toalla de papel o un paño suave. Retire las manchas rebeldes con una esponja o almohadilla de red de plástico. Un cepillo redondo de cocina o un cepillo de dientes también sirven para quitar la masa horneada adherida a los laterales de la máquina y a los moldes. Para obtener mejores resultados, solo utilice productos cuyas instrucciones especifiquen que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No use lana de acero ni estropajos metálicos gruesos.
8. El acabado exterior debe limpiarse con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Séquela completamente.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Procure que la unidad esté desenchufada y se haya enfriado por completo.
2. Utilice el mango para bajar la tapa superior. Procure que la tapa esté cerrada con traba.
3. Use la envoltura del cable que está en la parte inferior de la máquina para almacenar el cable. (Consulte la figura 2).
4. No tense el cable en el punto donde se conecta con la unidad, ya que podría pelarse o romperse.
5. Guarde la máquina en su caja o colóquela en forma vertical para lograr un almacenamiento fácil y compacto. (Consulte la figura 3).

Figura 2

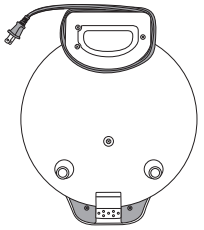


Figura 3

ELABORE SUS PROPIAS PALETAS DE PASTEL

Puede usar cualquier mezcla para pastel en caja o su propia receta para pastel o brownies en la máquina para hacer paletas de pastel. Esta máquina le permite llevar un control de los ingredientes y preparar en minutos recetas sin gluten, con menor contenido de grasa o menor cantidad de azúcar. Envuelva las paletas de pastel lisas o decoradas con un envoltorio plástico y guárdelas en un recipiente cerrado al vacío dentro del congelador, para disfrutarlas en cualquier momento.

NECESITARÁ:

Mezcla casera para pastel o
Mezcla para pastel en caja o en paquete
Palillos de paleta

SU OPCIÓN DE:

Baños o coberturas
Baño para pastel casero
Baño para pastel en caja/en paquete/preparado
Golosinas derretidas, de varios colores
Trocitos de chocolate (cualquier sabor/color, incluidos caramelos de azúcar con mantequilla)

Glaseados
Miel
Jarabe de arce
Conservas (cualquier baya o limón)
Manteca de cacahuate (calentada con azúcar impalpable y leche)
Rellenos para pastel (limón, cereza)
Mermelada de naranja
Caramelo (manteca derretida + azúcar morena)

Aderezos
Chispas de colores
Frutos secos picados
Coco azucarado cortado en tiras
Pequeñas golosinas de colores
Mini trocitos de chocolate (cualquier sabor/color, incluidos caramelos de azúcar con mantequilla)
Golosinas trituradas
Mangas pasteleras de colores
Canela, vainilla, ginebra o azúcar

PREPARACIÓN DE LAS PALETAS DE PASTEL

1. Introduzca un palillo de paleta en el centro inferior de cada paleta caliente.
2. **Cubra las paletas** con sus baños o combinación de baños favoritos. Luego, agregue los aderezos que desee.
3. **Si usa golosinas derretidas líquidas o trocitos como una primera cobertura:**
   - Use un recipiente apto para horno de microondas para derretir 1/4 a 1/2 taza de golosinas, o trocitos de chocolate u otro gusto, en un horno de microondas a temperatura ALTA durante 1 minuto. Revuelva bien. Hornee en microondas otros 15 segundos, si es necesario.

     NOTA: También puede cocinar a baño maría o en una sartén sobre agua hirviendo.
   - Si lo necesita, agregue un chorrito de leche a los trocitos antes de calentarlos, a fin de espesar la mezcla para ensopar.
   - Use una cucharita o un tenedor para esparcir las golosinas sobre las paletas. Actúe lo más rápido posible ya que el chocolate comenzará a presentar grumos a medida que se endurece.
   - Espolvoree los aderezos que desee sobre la cobertura húmeda.
4. **Si prepara glaseados:**
   - Agregue 1 parte de agua (o leche) cada 3 partes de ingredientes. Caliente en el horno de microondas a temperatura ALTA durante 10 segundos. Revuelva bien y recaliente a intervalos de 10 segundos hasta alcanzar la consistencia deseada del glaseado.

     NOTA: Los tiempos pueden cambiar de acuerdo con los ingredientes y las cantidades que se usen.
   - Pincele las paletas con el glaseado derretido.
   - Espolvoree los aderezos que desee sobre el glaseado húmedo.

RECETAS

PALETAS DE PASTEL DE BROWNIE CON DULCE DE AZÚCAR

PALETAS DE PASTEL CON GLASEADO DE MANDARINA Y MAÍZ

PALETAS DE PASTEL DE MANZANA Y CARAMELO

PALETAS DE PASTEL MENTOLADAS BLANCO SOBRE BLANCO

PALETAS DE PASTE DE BROWNIE CON DULCE DE AZÚCAR

Nutrición achocolatada, deliciosa y masticable en un palillo

---

1 mezcla (19,8 onzas) para brownie con dulce de azúcar
3 cucharadas soperas de harina común
1/3 taza de agua
2 huevos
Salsa de dulce de azúcar
Frutos secos picados
Aderezos, a gusto

---

1. Colocar todos los ingredientes en un bol grande apto para mezclar.

2. Mezclar a mano hasta combinar los ingredientes. Es posible que la masa presente grumos. No mezclarla en exceso.

3. Agregar 1 cucharada sopera de masa en el centro de cada molde para paletas.

4. Probar las paletas a los 2 minutos, y si es necesario, continuar horneando hasta que, al introducir un palillo en el centro de cada una de las paletas, este salga limpio.

5. Introducir un palillo de paleta en el centro inferior de cada paleta caliente.

6. Colocar salsa de dulce de azúcar caliente en boles para ensopar. Luego, sumergir las paletas en boles con sus aderezos favoritos.

Variante: Omitir el uso del palillo y agregar una capa de helado y crema batida, natilla o crema a las paletas con dulce de azúcar. Verter el caramelo caliente y la salsa de dulce de azúcar en forma de lluvia; luego, espolvorear los frutos secos picados sobre la parte superior para servir.

Rinde para 54 a 56 paletas

PALETAS DE PASTEL CON GLASEADO DE MANDARINA Y MAÍZ

¿A quién no le gusta el pan de maíz? Estos bocados dulces y deliciosos son rápidos y fáciles, y tienen un fresco aroma a cítricos… Con o sin glaseado, estos abundantes y deliciosos bocados agradarán tanto a niños como a adultos.

---

1 caja (8,5 onzas) de mezcla para preparar mollete de maíz

1 huevo

1/3 taza de leche

2 cucharadas soperas de melaza

1 cucharadita de esencia de naranja

2 cucharadas soperas de néctar de agave orgánico

4 cucharadas soperas de jugo de mandarina recién exprimida

1 cucharadita de especias para pastel de calabaza

1 mandarina

Miel, arce, caramelo de azúcar con mantequilla, o glaseado de naranja o el que desee

---

. Colocar todos los ingredientes, excepto la mandarina, en un bol para mezclar mediano.

2. Rallar la mandarina y agregar la ralladura al bol. Exprimir la mandarina y agregar el jugo al bol.

3. Mezclar a mano hasta combinar los ingredientes. Es posible que la masa presente grumos. No mezclarla en exceso.

4. Agregar 1 cucharada sopera de masa en el centro de cada molde para paletas.

5. Probar las paletas a los 2 minutos, y si es necesario, continuar horneando hasta que, al introducir un palillo en el centro de cada una de las paletas, este salga limpio.

6. Introducir un palillo de paleta en el centro inferior de cada paleta caliente.

7. Cubrir las paletas ya frías con su glaseado favorito y servir.

Rinde para 28 a 30 paletas

PALETAS DE PASTEL DE MANZANA Y CARAMELO

2 manzanas medianas (1 taza, cortadas en tiras)
2 huevos
1 caja (19,8 onzas) de mezcla para pastel de especias
1/4 taza de jugo de manzana orgánico

Salsa de caramelo
Maníes picados (o el fruto seco que desee)
Mini trocitos de chocolate

1. Batir los huevos. Pelar, descarozar y cortar las manzanas en tiras con un rallador de cuatro lados dentro de un bol grande apto para mezclar.

2. Agregar los huevos y el jugo de manzana orgánico. Combinar los ingredientes húmedos.

3. Agregar la mezcla para pastel.

4. Mezclar a mano hasta combinar los ingredientes. Es posible que la masa presente grumos. No mezclarla en exceso.

5. Agregar 1 cucharada sopera de masa en el centro de cada molde para paletas.

6. Probar las paletas a los 2 minutos, y si es necesario, continuar horneando hasta que, al introducir un palillo en el centro de cada una de las paletas, este salga limpio.

7. Introducir un palillo de paleta en el centro inferior de cada paleta caliente.

8. Para servir, desparramar el baño de caramelo caliente en ambos lados de la paleta. Luego, sumergir las paletas en boles con frutos secos picados y mini trocitos de chocolate.

Rinde para 64 a 66 paletas

PALETAS DE PASTEL MENTOLADAS BLANCO SOBRE BLANCO

1 caja de mezcla para pastel blanco

Huevos blancos, aceite vegetal y agua necesarios para la mezcla para pastel en caja

1/2 cucharadita de esencia de menta

Glaseado blanco

1 taza de azúcar impalpable

1 cucharada sopera de leche

1/2 cucharadita de esencia de vainilla

Bastones de caramelo o caramelos Starlight Mints

1. Agregar 1 cucharada sopera de masa en el centro de cada molde para paletas.

2. Probar las paletas a los 2 minutos, y si es necesario, continuar horneando hasta que, al introducir un palillo en el centro de cada una de las paletas, este salga limpio.

3. Introducir un palillo de paleta en el centro inferior de cada paleta caliente.

4. Preparar el glaseado blanco. Si es necesario, incorporar la leche adicional (o azúcar), 1 cucharadita por vez, hasta alcanzar la consistencia deseada. Desparramarlo sobre las paletas.

5. Colocar las golosinas de menta en una bolsa plástica pequeña con cierre hermético. Usar un martillo o la parte inferior de una cuchara de madera para triturar las golosinas. Espolvorear las golosinas trituradas sobre el glaseado húmedo.

Rinde para 54 a 56 paletas

Garantía limitada de UN AÑO

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.